

foodaffairs

PREMIUM CATERING



möblich
**see
fest
spiele**
Wir geben dem See eine Bühne

PREMIEREN-DINNER

11. Juli 2024

Glas Sekt aus dem Hause Kattus

Brokat Rosé Klassik oder Brokat Brut

Alkoholfreie Getränke

Römerquelle Mineralwasser prickelnd | still

Coca-Cola | Coca-Cola light

Apfel- und Orangensaft

Bier

Zipfer Urtyp vom Fass

Zipfer Limettenradler

Zipfer Hell Alkoholfrei

Burgenländische Weine

Chardonnay Weingut Scheiblhofer & Merlot Weingut Hannes Reeh

Österreichische Kaffee- & Teetraditionen

mörbisch
**see
Fest
spiele**
Wir geben dem See eine Bühne

Couvert

Couvert | gesalzene Butter | Salsa Verde | Limetten-Chili-Creme | Leberpastete mit Preiselbeergelee | Krustenlandler & Baguette | kross gebratener Speck

Vorspeisen-Triologie

„Salamagundy“ | Geräuchertes Maishendl-Filet | Schwarzwurzel | Kren-Creme | Tatar vom Ei | Walnüsse
In Heu geräucherte Forelle | Salzzitrone | Gentleman´s relish | Sauerampfer Burrata | Paradeiser Heritage | Basilikum | Kapern | Olivenöl & gereifter Balsamico

Zwischengericht

Kleines Beef Tatar | Wachtelei | Butters-toast | Forellenkaviar

Hauptspeise zur Wahl

Knusprige sous-vide gegarte Entenbrust
roh mariniertes Rotkraut | Süßkartoffelstampf | Cider-Jus
oder
Gebratenes Heilbutt-Filet
Püree von der roten Rübe | Kren | Schnittlauch-Velouté
oder
In der Cocotte gratinierter Stew
pannonisches Gemüse | Hautzinger´s Schafkäse | Minz-Joghurt-Dip

Dessert

Lemon-Curd Schnitte | Short-Bread-Crumble | Fruchtspiegel

Dinnerpreis

€ 99,70 pro Person inkl. MwSt